

2025.02

**心に響く音と香り・味わいが、
鉄板焼の醍醐味です。**

様々な店舗の鉄板を 施工しています

ホテルの鉄板ダイニングや
レストランの鉄板、グリドル、お好み焼き鉄板まで
幅広く納品している実績があります

お客様のご希望を 叶えます

熱源問わず規格から店舗オリジナルの特注鉄板まで
設計、製作、施工、メンテナンス対応
厨房をトータルプロデュース、お客様のご希望を叶えます

繊細な温度設定により油煙を抑える 低周波IHタイプ



繊細な温度設定が可能

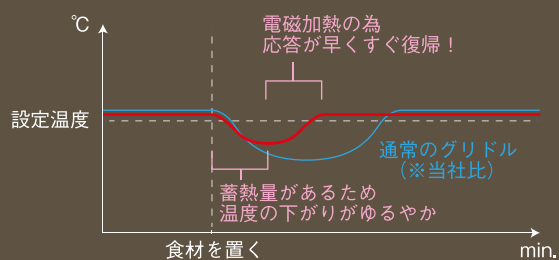
低周波の電磁加熱によりオーバーシュートが小さく、設定温度を常にキープ
200℃以下の温度でも調整が可能のため、油煙が少なく繊細な調理に対応

焼き面の温度分布が自在

コイルの配置によって自由に温度分布を変更可能

鉄板が厚く30mm

蓄熱量が多いため、食材を乗せた際の調理面の温度降下がゆるやかに
電磁加熱により応答が早く、すぐに設定温度へ復帰



温度・時間グラフ

オーダー例



板面の温度を自由に配置出来る 電気ヒータータイプ



形状の自由度が高い

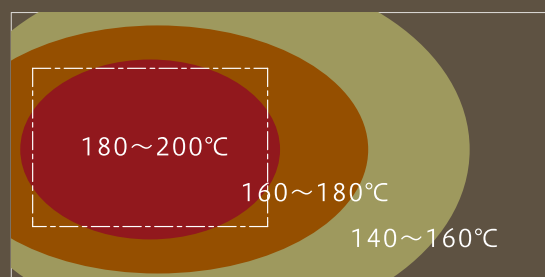
鉄板を自社工場で加工でき、Rカウンターに合わせた円形なども
ミリ単位で特注製作可能

焼き面の温度分布が自在

ヒーター、カス受けの位置などもご要望に合わせて設計いたします

長尺も1枚で

幅2400mmまで1枚板で製作が可能。鉄板の継ぎ目がなく
スッキリとしたデザインにでき継ぎ目にゴミが溜まることもありません



ヒーター配置例と温度分布イメージ

オーダー例



赤外線バーナで焼き面温度を均一に ガスタイプ



厚さ・形状・大きさを自由自在に

製販一体の体制で、シェフのご要望をしっかりとヒアリングし
ご要望に応じた特注鉄板を実現

焼き面温度を均一に

赤外線バーナによって焼き面温度を均一にでき、
板面全体を使用して同時に調理が可能

シンプルで簡単な操作

難しい操作は必要なく、簡単操作で調理が可能



温度分布イメージ

オーダー例



規格製品スペック表



■グリドル・鉄板焼き

シリーズ			グリドル										
品名/型式(★受注生産)			低周波IH/LIH-TEG-					電気/TCG-					電気ビルトインタイプ /TEGC-
型式(★受注生産)			★7070-1	★9070-1	★12070-2	★15070-2	★18070-3	4560EN	6060EN	7560EN	9060EN	12060EN	40BI(オーダー対応品)
外形寸法(mm)	間口		700	900	1200	1500	1800	450	600	750	900	1200	400
	奥行		700					600					490
	高さ		850					300					150
製品重量		kg	(230)	(270)	(370)	(450)	(550)	42	69	78	88	114	29
電源			3φ200V										1φ200V
消費電力(50/60Hz)		kW	4.8		4.8 x 2		4.8 x 3	3.0	6.0		9.0	12.0	2.0
タイプ			スタンド					卓上					ビルトイン
グリル寸法	間口	mm	682	882	1182	1482	1782	400	550	700	850	1150	360
	奥行		591					470					450
プレート厚		mm	30					15					12
設定温度		℃	常温-250					50-300					50-300
安全装置			異常過熱防止装置					温度過昇防止装置					温度過昇防止装置
JFEA仕様(★受注生産)			-										
オプション(★受注生産)			-					専用キャビネット/【高さ550mm】TG- 【高さ500mm】TCG- ★60CT 本体価格: ¥65,000 ★90CT 本体価格: ¥73,000 ★120CT 本体価格: ¥91,000					
本体価格			1,500,000	1,600,000	2,680,000	2,860,000	4,100,000	215,000	277,000	327,000	403,000	488,000	お問い合わせください



■グリドル・鉄板焼き

シリーズ			グリドル									
品名/型式(★受注生産)			ガス赤外線/TGGC-				ガス/TGG- 【★高さ800mm ※スタンドのみ/TAP-TG-】				ガス両面タイプ/TGGC-	
型式(★受注生産)			60UF	90UF	45N	60N	90N	★60A	★90A	52A-UP(オーダー対応品)		
外形寸法(mm)	間口		600	900	450	600	900	600	900	520		
	奥行		600						750		750	
	高さ		300						850		350	
製品重量	kg		100	150	80	100	140	95	150	お問い合わせください		
ガス消費量	都市ガス	kW	11.3	17.0	8.7	12.2	17.4	10.5	22.7			
	(13A)	kcal/h	9800	14600	7500	10500	15000	9000	19500			
	LPガス	kW	11.1	16.6	8.4	11.9	16.8	10.5	22.8			
ガス接続口径(都市/LP)		A	15				20				1Φ100V/3Φ200V	
電源		1Φ100V				-						
消費電力(50/60Hz)		kW	0.015	0.030								
タイプ			卓上						スタンド		卓上	
グリル寸法	間口	mm	595	895	445	595	895	550	850	895		
	奥行		450			410			500			
プレート厚	mm		24						18		お問い合わせください	
設定温度	℃		50~280				100~320					
点火方式			連続スパーク				圧電点火					
安全装置			立ち消え安全装置(フ列ームロット方式) 温度過昇防止装置(手動復帰型)				立ち消え安全装置(熱電対方式)					
涼厨®							-					
JIA認証			○				-					
JFEA仕様(★受注生産)							-					
オプション(★受注生産)			-				専用防熱板(バックガード)/OP-TGG-HB 45 本体価格: ¥53,000 60 本体価格: ¥55,000 90 本体価格: ¥60,000 専用防熱板(サイドガード)/OP-TGG-HS 60(R/L) 本体価格: ¥30,000				-	
本体価格			381,000	629,000	236,000	249,000	382,000	380,000	520,000	お問い合わせください		

タニコー株式会社



本社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927

■テストキッチン・ OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、
ショールーム／ CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、
CHALLENGE(川崎)・東名川崎、千葉、岡山、北海道

■工場／ 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、
福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州福岡

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>

お問い合わせは下記まで。